

ESCOLA MOGENT - LA ROCA DEL VALLÈS



DESEMBRE

CURS 2018-2019

BASAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida · logurt Natural 	4 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'alls · Butifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Fruita del temps 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets i polenta · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	6 <p>FESTIU</p>	7 <p>FESTIU</p>
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Timbal de vedella* amb salsa de peres · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet · logurt Natural
17 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Truita de patata i calçots amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	20 <p>MENÚ DE NADAL</p> <ul style="list-style-type: none"> · Lleties amb verdures · Hamburguesa de pollastre* amb xips de patata i amanida · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal amb galets · Canelons de pollastre*, porc* i vedella* gratinats amb beixamel · Torrons*

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

DESEMBRE

CURS 2018-2019

CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs amb carbonara vegetal · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida · logurt Natural 	4 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Butifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Fruita del temps 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets s/gluten i polenta · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps 	6 <p>FESTIU</p>	7 <p>FESTIU</p>
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus s/gluten a la cassola amb verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Timbal s/gluten de vedella* amb salsa de peres · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i porros · Pizza s/gluten hortolana amb verdures i tomàquet · logurt Natural
17 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de blada, carbassa i patata · Carn magra de porc* arrebossada amb farina s/gluten i amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb fideus s/gluten · Truita de patata i calçots amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps 	20 <p>MENÚ DE NADAL</p> <ul style="list-style-type: none"> · Lleties amb verdures · Hamburguesa de pollastre* amb xips de patata i amanida · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal amb pasta s/gluten · Canelons s/gluten de pollastre*, porc* i vedella* gratinats amb beixamel s/gluten · Torró* tipus Xixona s/gluten

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

DESEMBRE

CURS 2018-2019

CELÍAC - S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs carbonara vegetal amb beguda de civada s/gluten · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Butifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Postre de soja 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets i polenta · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps 	6 <p>FESTIU</p>	7 <p>FESTIU</p>
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus s/gluten a la cassola amb verdures · Truita s/lactosa de formatge s/lactosa* amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Timbal s/gluten i s/lactosa de vedella* amb salsa de peres · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Postre de soja 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i porros · Pizza s/gluten hortolana amb verdures i tomàquet gratinada amb formatge s/lactosa · Fruita del temps
17 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de blada, carbassa i patata · Carn magra de porc* arrebossada amb farina s/gluten i amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Truita de patata s/lactosa i calçots amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Postre de soja 	20 <p>MENÚ DE NADAL</p> <ul style="list-style-type: none"> · Lleties amb verdures · Hamburguesa de pollastre* amb xips de patata i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal amb pasta s/gluten · Canelons s/gluten de pollastre*, porc* i vedella* amb beixamel s/gluten de beguda de civada · Torró* tipus Xixona s/gluten ni lactosa

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

DESEMBRE

CURS 2018-2019

OVO-LACTO-PISCI-VEGETARIÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida · logurt Natural 	4 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Pastís calent de polenta, mongeta del carai i verdures, gratinat amb formatge · Fruita del temps 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de verdures amb galets i polenta · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	6 <p>FESTIU</p>	7 <p>FESTIU</p>
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Trita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Salsitxes de tofu amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet · logurt Natural
17 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Pastís de mill, verdures i cigrons amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Trita de patata i calçots amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	20 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties amb verdures · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet i xips de patata · logurt Natural 	MENÚ DE NADAL <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal amb verdures i galets · Canelons d'espínacs* gratinats amb beixamel · Torrons*

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

ESCOLA MOGENT - LA ROCA DEL VALLÈS



DESEMBRE

CURS 2018-2019

OVO-LACTO-VEGETARIÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida · logurt Natural 	4 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'alls · Pastís calent de polenta, mongeta del carai i verdures, gratinat amb formatge · Fruita del temps 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de verdures amb galets i polenta · Hamburguesa de tofu i bolets amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps 	6 <p>FESTIU</p>	7 <p>FESTIU</p>
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Trita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Hamburguesa de setià i carbassa amb amanida d'enciam i olives · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Salsitxes de tofu amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Hummus de lleties amb bastonets · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet · logurt Natural
17 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Pastís de mill, verdures i cigrons amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons amb verdures · Trita de patata i calçots amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Vegenuggets al forn amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	20 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties amb verdures · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet i xips de patata · logurt Natural 	MENÚ DE NADAL <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal amb verdures i galets · Canelons d'espínacs* gratinats amb beixamel · Torrons*

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

ESCOLA MOGENT - LA ROCA DEL VALLÈS



DESEMBRE

CURS 2018-2019

S/FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida s/fruits secs · logurt Natural 	4 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'alls · Butifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Fruita del temps 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets i polenta · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	6 <p>FESTIU</p>	7 <p>FESTIU</p>
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba i amanida s/fruits secs · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Timbal de vedella* amb salsa de peres · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet · logurt Natural
17 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Truita de patata i calçots amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	20 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties amb verdures · Hamburguesa de pollastre* amb xips de patata i amanida s/fruits secs · logurt Natural 	MENÚ DE NADAL <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal amb galets · Canelons de pollastre*, porc* i vedella* gratinats amb beixamel · Xuxes*

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

DESEMBRE

CURS 2018-2019

S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal amb beguda de civada · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'alls · Butifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Postre de soja 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets i polenta · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	6 <p>FESTIU</p>	7 <p>FESTIU</p>
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Trita s/lactosa de formatge s/lactosa* amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Timbal s/lactosa de vedella* amb salsa de peres · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Postre de soja 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet gratinada amb formatge* s/lactosa · Fruita del temps
17 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Trita de patata s/lactosa i calçots amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Postre de soja 	20 <p>MENÚ DE NADAL</p> <ul style="list-style-type: none"> · Lleties amb verdures · Hamburguesa de pollastre* amb xips de patata i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal amb galets · Canelons de pollastre*, porc* i vedella* amb beixamel de beguda de civada · Torró* tipus Xixona s/lactosa

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

DESEMBRE

CURS 2018-2019

S/LLEGUMS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis marcianos · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida · logurt Natural 	4 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Pollastre* a la planxa amb amanida d'enciam i poma · Fruita del temps 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets i polenta · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	6 <p>FESTIU</p>	7 <p>FESTIU</p>
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral al forn amb patata i verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i fideus · Timbal de vedella* amb salsa de peres · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet · logurt Natural
17 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Carn magra de porc* arrebossada amb farina s/cigró amb amanida d'enciam i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Truita de patata i calçots amb amanida d'enciam i olives · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	20 <ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Pit de pollastre* a la planxa amb salsa de tomàquet · logurt Natural 	MENÚ DE NADAL <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal amb galets · Canelons de pollastre*, porc* i vedella* gratinats amb beixamel · Torrons* tipus Xixona

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

DESEMBRE

CURS 2018-2019

S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal s/ou · Pollastre* a la planxa amb amanida d'enciams i olives · logurt Natural 	4 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'alls · Butifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Fruita del temps 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets i polenta · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	6 <p>FESTIU</p>	7 <p>FESTIU</p>
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Timbal s/ou de vedella* amb salsa de peres · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet · logurt Natural
17 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Carn magra de porc* arrebossada s/ou amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	20 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties amb verdures · Hamburguesa de pollastre* amb xips de patata i amanida · logurt Natural 	MENÚ DE NADAL <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal amb galets · Canelons s/ou de pollastre*, porc* i vedella* gratinats amb beixamel · Torró* tipus Xoco Cruixent s/ou

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

ESCOLA MOGENT - LA ROCA DEL VALLÈS



DESEMBRE

CURS 2018-2019

S/OU-S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal s/ou i s/lactosa · Pollastre* a la planxa amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Butifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Postre de soja 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets i polenta · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	6 <p>FESTIU</p>	7 <p>FESTIU</p>
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Timbal s/ou i s/lactosa de vedella* amb salsa de peres · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Postre de soja 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet gratinada amb formatge s/lactosa* · Fruita del temps
17 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Carn magra de porc* arrebossada s/ou amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Seità arrebossat s/ou, amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Postre de soja 	20 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties amb verdures · Hamburguesa de pollastre* amb xips de patata i amanida · Fruita del temps 	MENÚ DE NADAL <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal amb galets · Canelons s/ou i s/lactosa de pollastre*, porc* i vedella* gratinats amb formatge s/lactosa* · Torró* tipus Xoco Cruixent s/ou

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

ESCOLA MOGENT - LA ROCA DEL VALLÈS



DESEMBRE

CURS 2018-2019

S/PEIX

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida · logurt Natural 	4 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Butifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Fruita del temps 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de verdures amb arròs · Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps 	6 <p>FESTIU</p>	7 <p>FESTIU</p>
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Pollastre a la planxa amb amanida d'enciams i pipes · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Timbal de vedella* amb salsa de peres · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet · logurt Natural
17 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons amb verdures · Truita de patata i calçots amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Vegenuggets al forn amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	20 <p>MENÚ DE NADAL</p> <ul style="list-style-type: none"> · Lleties amb verdures · Hamburguesa de pollastre* amb xips de patata i amanida · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal amb galets · Canelons de pollastre*, porc* i vedella* gratinats amb beixamel · Torrons*

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

DESEMBRE

CURS 2018-2019

S/PROTEÏNA DE VEDELLA-S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal · Pollastre* a la planxa amb amanida d'enciams i olives · logurt Natural 	4 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'alls · Butifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Fruita del temps 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets i polenta · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	6 <p>FESTIU</p>	7 <p>FESTIU</p>
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Pollastre* a la planxa amb salsa de peres · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet · logurt Natural
17 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	20 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties amb verdures · Hamburguesa de pollastre* amb xips de patata i amanida · logurt Natural 	MENÚ DE NADAL <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal s/vedella amb galets · Canelons de pollastre* i porc*, s/vedella* gratinats amb beixamel · Torrons*

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

DESEMBRE

CURS 2018-2019

S/PROTEÏNA DE VEDELLA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida · logurt Natural 	4 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'alls · Butifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Fruita del temps 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets i polenta · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	6 <p>FESTIU</p>	7 <p>FESTIU</p>
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Pollastre* a la planxa amb salsa de peres · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet · logurt Natural
17 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Truita de patata i calçots amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	20 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties amb verdures · Hamburguesa de pollastre* amb xips de patata i amanida · logurt Natural 	MENÚ DE NADAL <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal s/vedella amb galets · Canelons de pollastre* i porc*, s/vedella* gratinats amb beixamel · Torrons*

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

DESEMBRE

CURS 2018-2019

VEGÀ				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdures · Espaguetis a la carbonara vegetal · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Pastís calent de polenta, mongeta del carai i verdures, gratinat amb formatge · Postre de soja 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de verdures amb galets i polenta · Hamburguesa de tofu i bolets amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps 	6 <p>FESTIU</p>	7 <p>FESTIU</p>
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Tofu guisat amb xampinyons i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Hamburguesa de seità i carbassa amb amanida d'enciam i olives · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Salsitxes de tofu amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Hummus de llenties amb bastonets · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Postre de soja 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet gratinada amb pa ratllat · Fruita del temps
17 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de blada, carbassa i patata · Pastís de mill, verdures i cigrons amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons amb verdures · Hamburguesa de seità i bolets, amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Vegenuggets al forn amb amanida d'enciams i pastanaga · Postre de soja 	20 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties amb verdures · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet i xips de patata · Fruita del temps 	MENÚ DE NADAL <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal amb verdures i galets · Canelons d'espínacs* gratinats amb beixamel de beguda de civada s/formatge · Xuxes*

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.